



JP10056995

Biblio

Page 1

Drawing



THAWING OF FROZEN SUSHI

Patent Number: JP10056995
Publication date: 1998-03-03
Inventor(s): ISODA MASATOSHI
Applicant(s): ISODA MASATOSHI
Requested Patent: ☐ JP10056995
Application Number: JP19960235873 19960819
Priority Number(s):
IPC Classification: A23L1/10; A23L3/365
EC Classification:
Equivalents:

Abstract

PROBLEM TO BE SOLVED: To improve the palatability of frozen Sushi (vinegared rice topped with fish fillet, etc.) by controlling the temperature of the Sushi topping and the Sushi rice to the temperature of Sushi served in a Sushi bar.
SOLUTION: Pieces of frozen Sushi 10 are arranged in a Sushi container directing the toppings 12 upward. The Sushi container 20 is closed by placing a magnetic shielding material 41 having a form of a lid on the brim of the Sushi container. The Sushi pieces in the container are heated with electromagnetic wave in a state covered the top and the side of the Sushi toppings 12 with the magnetic shielding material 41. The Sushi rice 11 can be thawed to a temperature slightly higher than that of the Sushi topping 12 by this process.

Data supplied from the esp@cenet database - I2

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平10-56995

(43)公開日 平成10年(1998) 3月3日

| (51)Int.Cl. ⁸ | 識別記号 | 庁内整理番号 | F I | 技術表示箇所 |
|--------------------------|-------|--------|---------|--------|
| A 2 3 L | 1/10 | | A 2 3 L | F |
| | 3/365 | | 3/365 | A |

審査請求 未請求 請求項の数 3 F D (全 4 頁)

(21)出願番号 特願平8-235873

(22)出願日 平成8年(1996)8月19日

(71)出願人 592092294

礒田 正敏

愛知県豊橋市大手町104番地

(72)発明者 礒田 正敏

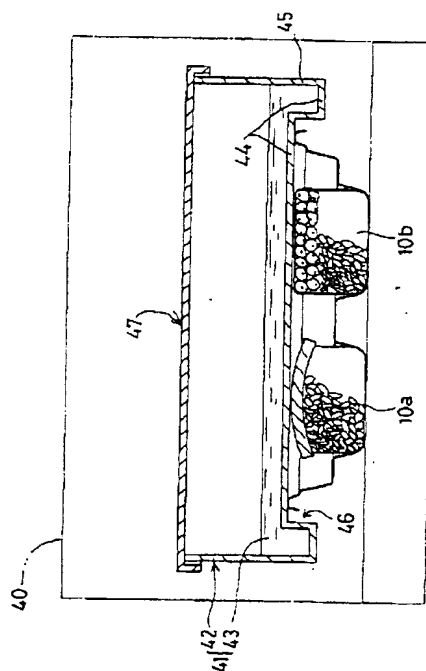
愛知県豊橋市大手町104番地

(54)【発明の名称】 冷凍寿司の解凍方法

(57)【要約】

【目的】 冷凍寿司の食味を改善するべく、解凍に際して寿司ネタと寿司飯との温度を寿司屋のカウンターで食する場合と同様にすることを目的とするものである。

【構成】 寿司容器の中に寿司ネタを上にして冷凍寿司を並べ、前記寿司容器の縁に蓋状に作られた磁気シールド材を載せて上面を閉じ、その磁気シールド材によって前記寿司ネタの上部と側面を覆って電磁加熱し、寿司ネタに比して寿司飯をやゝ高温に解凍するものである。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 寿司容器の中に寿司ネタを上にして冷凍寿司を並べ、前記寿司容器の縁に蓋状に作られた磁気シールド材を載せて冷凍寿司の上面を覆い、その磁気シールド材の側面を下方へ曲げて前記寿司ネタの上部と側面を覆い、電磁加熱して行う冷凍寿司の解凍方法。

【請求項2】 請求項1において、前記磁気シールド材は電磁波によって加熱される含水物である冷凍寿司の解凍方法。

【請求項3】 請求項1において、前記磁気シールド材は合成樹脂製の水容器と、その水容器に入れた水で構成されると共に、前記水容器の底部に寿司容器の外縁よりやや大きい凹部を設け、その凹部を寿司容器の上面に嵌めることによって水容器の底を寿司ネタの側面まで下げた冷凍寿司の解凍方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】 この発明は生産されると共に急速冷凍され、店舗で販売されたものを家庭に持ち帰り、食事に際して電子レンジによって解凍する方法に関するものである。

【0002】

【従来の技術】 一般に寿司は寿司店で食する場合と、同じ寿司を家庭へ持ち帰って食する場合とでは持ち帰った場合は食味が低下する。この原因は握った直後の寿司は寿司飯と寿司ネタの温度が違ふ点にあり、寿司ネタの温度が寿司飯の温度より若干低いことが食味を向上させる要件となる。そこで、出願人は冷凍寿司を解凍するに際し、寿司ネタの温度が寿司飯の温度より若干低くなるよう、冷凍寿司のネタを下にして解凍する方法を提案した（特願平7-47734号）。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】 前記提案の方法は機能上、何の不具合もなく良好な食味を得られる効果を有するが、ネタを下にして解凍するため、解凍の途中で寿司ネタや飯が軟化すると、電子レンジ中で下になっていた寿司ネタの上面が、容器にならって平らになってしまう不具合があった。すなわち、寿司ネタを上にして皿の上に並べると、寿司ネタの上面が平らになり、その外観がいかにも安っぽくなり、心理的に食味を低下させる不具合があった。

【0004】

【課題を解決するための手段】 上記した課題は、寿司容器の中に寿司ネタを上にして冷凍寿司を並べ、前記寿司容器の縁に蓋状に作られた磁気シールド材を載せて冷凍寿司の上面を覆い、その磁気シールド材の側面を下方へ曲げて前記寿司ネタの上部と側面を覆い、電磁加熱して行うことによって解消される。具体的には前記磁気シールド材は電磁波によって加熱される含水物によって構成されている。一層具体的には、前記磁気シールド材は合

成樹脂製の水容器と、その水容器に入れた水で構成されると共に、前記水容器の底部に寿司容器の外縁よりやや大きい凹部を設け、その凹部を寿司容器の上面に嵌めることによって水容器の底を寿司ネタの側面まで下げている。

【0005】

【作用】 冷凍寿司を入れた容器に水を入れた水容器からなる磁気シールド材を被せて蓋をし、それらを電子レンジに入れて電磁加熱すると、寿司飯は電子レンジを構成するマグネトロンから発せられるマイクロ波により通常と同様に加熱され解凍される。寿司ネタの部分は水容器に入れた水によって覆われているので、その部分のマイクロ波は水を加熱してしまい、著しく減衰して寿司ネタに作用するので、その解凍が遅れる。他方、水容器に入れた水はマイクロ波により通常の場合と同一の条件で加熱され、その輻射熱が寿司ネタを弱く加熱する。

【0006】

【実施例】 以下、図示の実施例によってこの発明を説明する。図2中、10はこの発明によって解凍される冷凍寿司を示す。冷凍寿司10は合成樹脂製の寿司容器20に入れられ蓋30が被せられている。図2は、その蓋30を取り外した状態を示すもので、そこには数種の冷凍寿司10が収められている。ここで、冷凍寿司10は寿司飯11の上に刺し身からなる寿司ネタ12を載せた握り寿司10aと、寿司飯11にイクラからなる寿司ネタ12を載せ、さらにそれらの外周に海苔13を巻いた海苔巻き寿司10bが収められている。

【0007】 ここで、寿司容器20は図3、図4で示すように、薄い合成樹脂板を成形して断面形状が下向きコ字形で、平面形状が略長方形の縁21を有する。縁21の内側には比較的浅い底板22が設けられ、その底板22に冷凍寿司10の平面形状と略同じ大きさの寿司孔23が形成してある。24は凹溝であり、寿司容器20の長手方向の曲げ剛性を増すため長手方向に2本が形成されている。また、凹溝24は隣接する寿司孔23間の区画壁に指掛け用の凹部を形成し、解凍された冷凍寿司10を指で摘んで取り出すのを容易にする。25はガリや醤油を入れるための凹所であり、略直角三角形をなしている。

【0008】 冷凍寿司10は上記の如き寿司容器20に収められ、およそ-20℃に冷凍して市販されている。これを家庭用の電子レンジ（一般には600W（ワット）形が使用される）40によって解凍するには、図5で示すような磁気シールド材41が補助的に使用される。磁気シールド材41は電子レンジ40の電磁波を遮断し、あるいは電磁波のエネルギーを自ら消費して電磁波が寿司ネタ12に弱く作用するようにするものである。そのため、磁気シールド材41は寿司ネタ12の上面および側面を電磁波を弱める作用のある材料によって覆うべく使用される。このような電磁波を弱める作用は

金属全般に見られるが、金属を電子レンジ40の中に入れると故障の原因となるので、この実施例において、磁気シールド材41はプラスチックで箱形に作った水容器42と、それに入れた水43とで構成し、水43に電磁波のエネルギーを吸収させる構成を採用した。

【0009】水容器42は透明な熱硬化性の樹脂で作られ、底板44と側板45とによって箱形に形成されている。47は蓋板であり、水容器42の上面開口部に被せて水の噴きこぼれを防止する。なお、蓋板47には湯気が抜ける孔（図示してない）が設けてある。底板44には寿司容器20の縁21の外縁よりやや大きい凹部46が形成されている。凹部46の大きさと深さは寿司容器20の外周よりやや大きく概ね相似形に作られる。すなわち、凹部46の平面形状は大略長方形にしてあり、寿司容器20の平面形が大略長方形であることと対応させてある。また、凹部46の深さは水容器42を寿司容器20に被せたとき、底板44の上面が寿司ネタ12の側面を覆うように設定されている。よって、水容器42に水を入れると、その水の底が寿司ネタ12の上面から下面まで覆うこと、すなわち、上面と側面とを覆うことになる。なお、磁気シールド材41はこの水容器42に入れた水に限らず、炊いた飯のように固体に水を含ませた物、あるいは水を含ませた給水樹脂など、含水物を合成樹脂袋に詰めたものでもよく、このように水を固形化すれば、水がこぼれるなどの不具合がなくなり、取り扱い易くなる。

【0010】次に、上記実施例により冷凍寿司の解凍方法を説明する。まず、図示のように、寿司容器20の上面に水43を入れた水容器42を載せ、その状態で電子レンジ40を1分半～2分間動作させる。電子レンジ40は寿司飯11と寿司ネタ12と共に水43を加熱する。すなわち、上側にある寿司ネタ12に作用する電磁波のエネルギーが水43によって消費されるので、寿司飯11は寿司ネタ12より5℃程度高い温度となる。なお、この実施例で冷凍寿司10を解凍したところ、水容器42に入れた水も22℃から53℃まで昇温した。

【0011】

【発明の効果】以上のように、この発明によれば、電子レンジ40によって解凍された冷凍寿司10は寿司ネタ12が寿司飯11よりやや低い温度に解凍されるので、両者の温度差あるいは温度比が寿司屋のカウンターで食する場合と同様となり、食味が著しく改善される。また、磁気シールド部材を水によって構成すれば、電子レンジの作用に悪影響を及ぼすことがないなどの効果がある。

【図面の簡単な説明】

【図1】図面はこの発明の一実施例を示す寿司容器の側面図である。

【図2】その拡大断面図で、そこには寿司が入っている。

【図3】蓋を取った状態を示す寿司容器の平面図である。

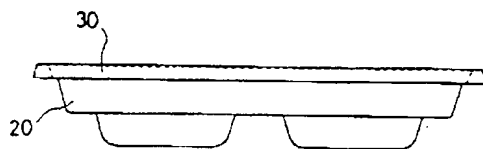
【図4】そのI V-I V断面図である。

【図5】電子レンジで解凍している状態を示す断面図である。

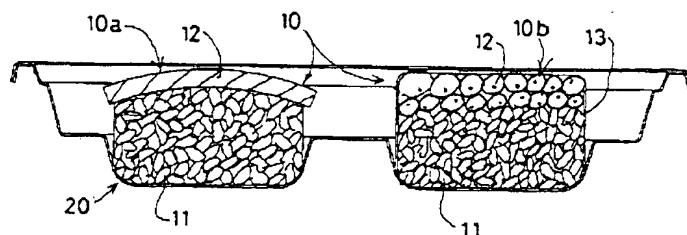
【符号の説明】

| | |
|--------------|------------|
| 10・・・冷凍寿司 | 10a・・・握り |
| 寿司 | |
| 10b・・・海苔巻き寿司 | 11・・・寿司 |
| 飯 | |
| 12・・・寿司ネタ | 13・・・海苔 |
| 20・・・寿司容器 | 21・・・長方形の縁 |
| 22・・・底板 | 23・・・寿司 |
| 24・・・凹溝 | 25・・・凹所 |
| 30・・・蓋 | |
| 40・・・電子レンジ | 41・・・磁気 |
| シールド材 | |
| 42・・・水容器 | 43・・・水 |
| 44・・・底板 | 45・・・側板 |
| 46・・・凹部 | 47・・・蓋板 |

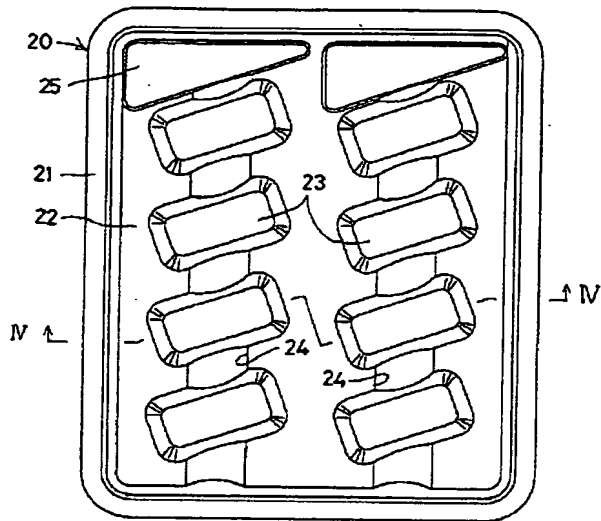
【図1】



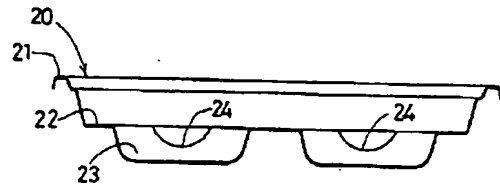
【図2】



【図3】



【図4】



【図5】

